

Uit de keuken van Levine: Wit brood (5)

4-5 minuten



Vandaag bakte ik op verzoek van mijn echtgenoot een wit brood. Geen poespas, geen zuurdesem, een gewoon recht-toe-recht-aan wit brood.

Wit brood (5)

- 500 gram tarwebloem
- 6 gram droge gist
- 9 gram zout
- 30 gram zachte ongezouten roomboter
- 2 verpulverde vitamine C tabletjes van 50 mg (optioneel)
- 325 gram (volle) melk, 20 - 25 °C
- bakblik van 23 - 25 cm, ingevet

Werkwijze deeg in een standmixer kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje van het

deeg af en trek dat al ronddraaiend uit tot een vliesje. Scheurt het vliesje snel dan is het deeg nog niet goed gekneet.

Werkwijze deeg kneden in een broodbakmachine: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de bak van de bbm en kneed in 10 – 15 minuten (bijvoorbeeld op de pizzastand) tot een soepel deeg dat van de wand van de bak loslaat. Volg verder het recept hieronder vanaf de 1e rijs. Of gebruik de deegstand van de bbm (= inclusief 1e rijs), volg dan het recept hieronder vanaf het vormen. Bij gebruik van de deegstand koude melk gebruiken.

Werkwijze deeg met de hand kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom. Roer door elkaar tot alle bloem/meel bevochtigd is. Stort het deeg op een werkplek en kneed het met de hand in ± 20 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om aan het begin van de kneedtijd tarwebloem toe te voegen, het deeg wordt vanzelf minder plakkerig tijdens het kneden. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje van het deeg af en trek dat al ronddraaiend uit tot een vliesje. Scheurt het deeg snel dan is het deeg nog niet goed gekneet.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten bedekt zijn met een beetje olie. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (= doorslaan). Bol het deeg losjes op. Dek de deegbal af en laat ± 20 minuten liggen.

Vorm vervolgens het deeg tot een brood:

- rol het deeg (van links naar rechts) met een deegroller uit tot een rechthoek;
- vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant;
- rol het deeg weer met een deegroller uit (niet breder dan het bakblik);
- rol het deeg vanaf de bovenkant stevig op en knijp de naad dicht;
- leg het deeg met de naad naar beneden in een ingevet bakblik.

Klik [hier](#) voor een uitleg met foto's erbij.

2e rijs: Dek het deeg af met ingevet plastic folie en laat het op kamertemperatuur in ± 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 220 °C (boven-/onderwarmte) of 200 °C (hete lucht).

Bakken: Snijd desgewenst de bovenkant van het brood met een scherp (gekarteld) mes of lame in. Bak het brood in 35 - 40 minuten gaar en goudbruin. Verlaag als de bovenkant van het brood te donker dreigt te worden na $\pm$ 20 minuten de temperatuur naar 200 °C.

Stort het brood direct uit het bakblik op een rooster en laat het volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.